6.6 L. SLOW COOKER

www.krups.com

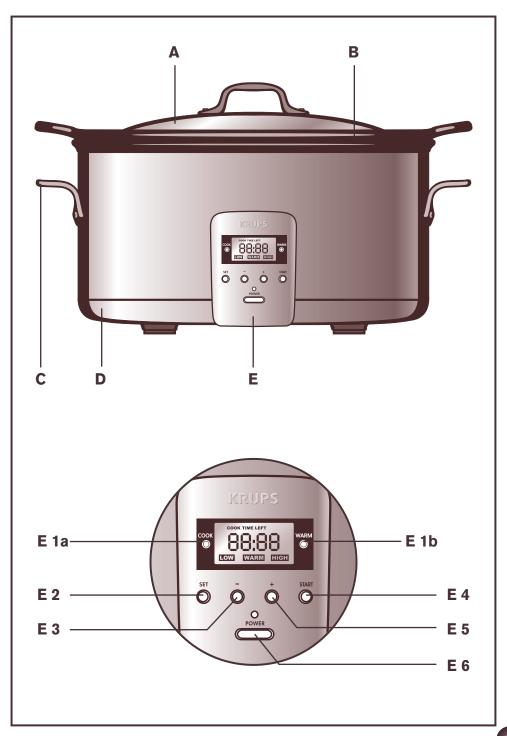
FR

NL

DE



KRUPS



CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Lisez entièrement ce mode d'emploi.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants de protection anti-chaleur.
- Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou dans autre liquide.
- Débranchez l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires.
- L'usage d'accessoires non recommandés par KRUPS pourrait occasionner des blessures et des dégradations.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.

- Connectez toujours le cordon à l'appareil en premier, puis branchez. Avant de débrancher, assurez-vous que votre appareil est éteint.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle, pour le temps recommandé.
- Respectez les temps et modes de cuisson recommandés.
- N'utilisez pas la cuve du slow cooker pour stocker des aliments.
- Ne réchauffez pas d'aliments dans votre slow cooker.
- Ne placez pas la cuve amovible chaude sur une table en bois ou tout autre type de surface, qui pourrait brûler ou fondre.
- Ne mettez pas la cuve amovible au four. La cuve amovible peut s'utiliser sur une plaque électrique ou à gaz, mais elle ne peut pas s'utiliser sur une plaque à induction.
- Ne chauffez pas le slow cooker à vide.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.

Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement!

⊕ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- A Couvercle en verre avec poignée inox et silicone
- **B** Cuve en aluminium compatible gaz et plaque électrique
- C Poignées en inox
- D Extérieur en inox
- E Tableau de bord
- E1 Ecran de visualisation
 - E1a COOK (voyant qui indique que l'appareil est en cours de cuisson)
 - E1b WARM (voyant qui indique que l'appareil maintient les aliments au chaud)

- **E2** SET (pour sélectionner le mode de cuisson)
- **E3** (pour diminuer le temps de cuisson)
- **E4** + (pour augmenter le temps de cuisson)
- **E5** START (pour démarrer la cuisson)
- **E6** POWER (pour allumer ou éteindre le slow cooker)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez la cuve et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. La cuve et le couvercle peuvent également être passés au lave-vaisselle.
- Ne jammais immerger la base électrique dans l'eau.
- Branchez votre slow cooker. Il est maintenant prêt à être utilisé.

UTILISATION DE VOTRE SLOW COOKER

La cuve amovible peut être utilisée sur le gaz ou sur une plaque électrique pour faire dorer les aliments avant de les mettre dans le slow cooker. Utilisez toujours des gants de protection anti-chaleur lorsque vous déplacez la cuve chaude.

Attention : lors de la cuisson, ne touchez pas la surface extérieure en inox de l'appareil qui peut devenir chaude.

Pour régler le mode et le temps de cuisson

> Appuyez sur **Power**, le voyant et l'écran s'allument.

> Appuyez sur **Set** pour choisir entre HIGH, LOW, HIGH/LOW ou WARM.

MODE	TEMPERATURES INDICATIVES	TEMPS
HIGH	pour une cuisson à 120 /125°C	Entre 2 et 8 heures
LOW	pour une cuisson à 90/95°C	Entre 4 et 20 heures
WARM	Pour un maintien au chaud à 65 /75°C	Après cuisson

- Appuyez sur + ou − pour régler votre temps de cuisson.
- Après avoir sélectionné le mode et le temps de cuisson, appuyez sur **Start**, un bip retentit et la cuisson démarre.

Le mode HIGH/LOW permet un début de cuisson en mode HIGH et le reste de la cuisson en mode LOW :

- Appuyez 3 fois sur Set pour choisir le mode HIGH/LOW.
- Entrez le temps de cuisson pour le mode HIGH en appuyant sur + ou -.
- Appuyez sur Start.
- Entrez le temps de cuisson en mode LOW.
- Appuvez de nouveau sur Start pour valider le temps en LOW et lancer la cuisson.

Pendant la cuisson

- Le voyant Cook s'allume et la cuisson commence. L'écran indique "time left", et le temps de cuisson restant décomptera minute par minute.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur + ou -.
- Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur Set, ceci n'est possible que pour les modes HIGH et LOW.

NOTE: Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Ceci est normal et va disparaître après quelques utilisations.

Fin de cuisson

- A la fin de la cuisson, votre appareil passe automatiquement en mode WARM. Le voyant WARM s'allume. Le mode WARM (maintien au chaud) peut être utilisé jusqu'à 6 heures. Le temps affiché correspond au temps écoulé depuis la fin de la cuisson.
- A la fin du mode WARM, l'appareil s'arrête.
- Si vous voulez ajouter du temps supplémentaire de maintien au chaud, appuyez sur **Power**, puis appuyez sur **Set** jusqu'à WARM et appuyez sur **Start** .
- NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR RECHAUFFER DES ALIMENTS.

Après utilisation

- Appuyez sur **Power** pour éteindre le slow cooker. L'écran s'éteint.
- Débranchez votre appareil.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

- Les légumes mijotent lentement, ils doivent donc être coupés en petite ou moyenne taille et placés au fond de la cuve.
- 2. Ne remplissez pas plus des trois-quarts de la cuve du slow cooker.
- Les viandes doivent être précuites, rissolées ou grillées pour éliminer un maximum de graisse.
 NE PAS UTILISER DE VIANDE CONGELEE. DECONGELER TOUTES LES VIANDES AVANT DE LES CUIRE DANS LE SLOW COOKER.
- 4. Faites rissoler les viandes hachées, comme le bœuf ou la dinde, avant de les mettre dans le slow cooker pour enlever l'excès de gras et réduire le risque d'intoxication.
- 5. Débranchez le slow cooker lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 6. Utilisez toujours des gants de protection anti-chaleur lorsque vous déplacez l'appareil chaud.
- 7. Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson.
- Utilisez des herbes aromatiques fraîches ou séchées et non en poudre car elles diffusent mieux leurs arômes pendant les longues cuissons.
- Les produits frais, tels que le lait ou le fromage, doivent être ajoutés en fin de cuisson, sauf si votre recette spécifie autrement.
- 10. Evitez les changements de températures brutaux. Par exemple, n'ajoutez pas des aliments sortis du congélateur directement dans le slow cooker chaud.
- 11. Placez toujours une protection sous la cuve amovible avant de la poser sur la table ou le plan de travail. Ne mettez rien sous l'appareil pendant la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que votre slow cooker est débranché et a refroidi avant de nettoyer l'appareil.

NOTE: - Ne jamais immerger les parties électriques dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs qui risqueraient d'endommager l'appareil.

Nettoyage de la jupe inox

■ L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs.

Nettoyage de la cuve amovible antiadhesive et du couvercle

- La cuve amovible et le couvercle peuvent être passés au lave-vaisselle, ou lavés dans l'eau chaude savonneuse. Un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique suffisent pour enlever les résidus de cuisson. Pour enlever les traces d'eau ou autres, utilisez un nettoyant non abrasif et essuyez le dessous de la cuve avec un papier absorbant.
- Les traces résiduelles ne gênent pas le fonctionnement normal du produit.
- Pour préserver les propriétés antiadhésives de la cuve, n'utilisez aucun ustensile métallique.
- Le brunissement qui peut apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présente pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs pour nettoyer le revêtement antiadhésif.